

RESTAURANTE "MACORINA"

En el 2018 abrió sus puertas Macorina, una apuesta muy personal de un espacio gastronómico que aúna la cocina andaluza y gallega con la cocina asiática y nikkei, fomentando el uso de las materias primas de la Comarca de Cazorla y el AOVE de la provincia de Jaén.

Modernidad, una variada y autóctona oferta gastronómica y un diseño espacioso son los tres pilares de Macorina. Una carta de temporada, elaborada con mimo y el mayor respeto al producto con olores succulentos y sabores que emocionan, presentados en platos cuidados al detalle. La unión entre tradición y renovación, alta gastronomía y cocina viajera.

Junto con su mujer, Pilar Molina, consultora de Comercio Exterior ligado a la Alta Gastronomía, han residido y viajado por más de 20 países, por lo que denominan así a su cocina, viajera, del mundo, a su estilo, pero sin olvidar jamás nuestro patrimonio gastronómico y una restauración propia, compartida, heredada, perpetuada y trabajada hasta nuestros días.

Calle de la Nubla, 13. 23470 Cazorla (Jaén)

953721350 – 651192448

pmolinatrad@gmail.com

<http://www.lamacorina.com/>

RESTAURANTE "MACORINA" CAZORLA (JAÉN)

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA JAÉN 2022

Del 1 al 20 de marzo de 2022



Degusta
Jaén®

RESTAURANTES PARTICIPANTES:

www.degustajaen.com/jornadsgastronomicas





Entrantes

MORCILLA, MIEL Y MANZANA: CREMOSO DE MORCILLA DE CALDERA CON MIEL Y COMPOTRA DE MANZANA

MIEL "APISIERRA" DE POZO ALCÓN
MORCILLA "HERMANOS NIETO DELGADO" DE PEAL DE BECERRO
SAL "SALINAS DON DIE" DE POZO ALCÓN

* * *

TOMATE, AOVE Y ROMERO POLVORÓN DE TOMATE Y ACEITE AROMATIZADO AL ROMERO

ACEITE "ACEITES CAZORLA" DE CAZORLA
ACEITE "MONVA" DE MANCHA REAL
SAL "SALINAS DON DIEGO" DE JAÉN

* * *

CORDERO, CURRY Y AJO BUÑUELO RELLENO DE CORDERO, CURRY MASSAMAN Y ALIOLI DE AJO NEGRO

CORDERO "CÁRNICAS CRIADO" DE ANDÚJAR
AJO NEGRO "AJOS GALLARDO" DE JAMILENA

* * *

ESPÁRRAGO, HIERBAS Y ESPÁRRAGO CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES, ACEITE DE HIERBAS Y ESPUMA DE ESPARRAGO BLANCO

ESPARRAGOS "CONGANA" DE BEDMAR

Principales

VEGETAL: LECHUGA, PERDIZ, CHAMPIÑÓN COGOLLO DE LECHUGA ASADO, ESCABECHE DE PERDIZ Y CHAMPIÑÓN FRESCO

PERDIZ "ARTEMONTE" DE ALDEAQUEMADA

PESCADO: MERLUZA, YUZU, PACK CHOI LOMO DE MERLUZA CON SALSA MENIERE DE YUZU Y PACK CHOI SALTEADO

ACEITE "ACEITES CAZORLA" DE CAZORLA
ACEITE "MONVA" DE MANCHA REAL
SAL "SALINAS DON DIEGO" DE JAÉN

* * *

CARNE: GAMO, KÉFIR Y REMOLACHA

GAMO "ARTEMONTE" DE ALDEAQUEMADA
LECHE "LEVASA" DE JAÉN
SAL "SALINAS DON DIEGO" DE JAÉN

Postres

MIEL, ROMERO Y LIMÓN

MIEL "APISIERRA" DE POZO ALCÓN

* * *

CHOCOLATE, AOVE Y NARANJA

CHOCOLATE "ARTECHOC" DE BAEZA
ACEITE "ACEITES CAZORLA" DE CAZORLA
ACEITE "MONVA" DE MANCHA REAL
ALMENDRA "DOMI" DE VILLACARRILLO

Bebidas

VINOS DE "BODEGAS MARCELINO SERRANO" DE ALCALÁ LA REAL
AGUA "SIERRA DE CAZORLA" DE VILLANUEVA DEL ARZOBISPO
PAN DE "HORNO DE JOSE ANTONIO GARCÍA" DE CAZORLA

40 €